

AMARENA

RESTAURANT

¡Benvinguts al nostre petit racó del Baix Llobregat!

Des de l'Amarena ens esforcem cada dia en buscar els millors productes que ens ofereix Catalunya i els seus voltants.

Ens encanta treballar amb ingredients de proximitat i, sempre que és possible, de procedència ecològica.

Creiem fermament que el producte, la sostenibilitat i la proximitat són les bases per una bona alimentació. A més a més, volem posar en valor la feina dels qui han fet possible que avui aquests productes estiguin a la nostra carta.

Respectem al màxim les temporades, per això els nostres plats poden patir petites modificacions segons disponibilitat.

No dubteu en informar sobre qualsevol al·lèrgia o intolerància. Estarem encantats d'oferir-vos la millor adaptació possible.

- MENÚ DE LA SETMANA -

De dimarts a divendres, excepte festius.

Desitgem que gaudiu del
menjar tant com nosaltres hem
gaudit preparant-lo.

Berta i Sergio



JULIOL 2025

AMARENA

RESTAURANT

Del 1 al 4 de juliol

- MENÚ DE LA SETMANA -

· ENTRANTS ·

Amanida d'enciams variats, tomàquet de *Corbera*,
préssec d'aigua, nous, panses y queso feta

1 - 3 - 13

Coca de pa, sofregit de porros, col i tomàquet,
formatge brie, anxova i escarola

1 - 4 - 7

Gaspatxo de maduixa, pernil ibèric, ou dur ratllat,
crostons i brots

1 - 5 - 7 - 13

Panets amb *steak tartar* de vedella de *Girona*,
maionesa de piparres i ceba cruixent (*supl. +4*)

1 - 2 - 4 - 7 - 9

· PRINCIPALS ·

Peix de llotja al forn, patata rostida al romaní,
salsa d'all escalivat i ametlla torrada

3 - 4 - 13

Llom de bacallà al forn, crema de patata,
mongeta *perona* de *Corbera* trufada i pinyons

4 - 7 - 10 - 13

Arròs sec amb costella de vedella guisada,
xampinyons i maionesa de *kimchee*

2

Magret d'ànec de *Girona*, puré de pastanaga,
compota de poma i espàrrec verd (*supl. +4*)

1 - 11

Entrecot de vedella dels *Pirineus* amb guarnició
de temporada (*supl. +8*)

Consultar al·lèrgens

· POSTRES ·

Pa de pessic de plàtan i xocolata negra amb gelat

1 - 2 - 7

Sindria al natural

-

Mel i mató de *Cabrianes* amb fruits secs

1 - 3

Menú normal - 22 € (IVA inclòs)

Entrant + Segon + Postres + Beguda

Menú llarg - 27 € (IVA inclòs)

2 Entrants + 1 Segon + Postres + Beguda

Menú degustació - 40 € (IVA inclòs)

6 Plats degustació + Postres + Pa i Aigua

- SUGGERIMENTS -

· SALAT ·

Pernil ibèric de gla 50gr amb
pa de coca de *Folgueroles* i tomàquet

7

Milfulls, foie mi-cuit, poma caramel·litzada,
formatge de cabra i dàtils a la ratafia

(*supl. menú +8*)

1 - 7 - 13

Espàrrecs blancs farcits de maionesa
d'anxova, tomàquet, oliva negra, oli
d'alfàbrega

(*supl. menú +8*)

1 - 4 - 13

Melós de vedella eco, cremós de xirivia,
bolets i emulsió d'escabetx

(*supl. menú +10*)

1 - 13

Turbot confitat amb guarnició del dia

(*supl. menú +12*)

Consultar al·lèrgens

· DOLÇ ·

Pastís de formatge d'ovella català
i melmelada de figues (*supl. menú +5*)

3 - 4 - 13

Coulant casolà de xocolata negra i praliné
amb gelat de vainilla (*supl. menú +6*)

3 - 4 - 13

Boles de gelat artesanal a escollir (2 u.)

1 - 2 - 3

Els menús inclouen

· Pa del forn Patxoca (Corbera de Llobregat)

· Aigua o refresc o cervesa o copa de vi

· Postres o cafè

Al·lèrgens

1. Làctics 2. Ous 3. Fruits secs 4. Peix 5. Crustacis
6. Mol·luscs 7. Gluten 8. Api 9. Mostassa 10. Sèsam
11. Soja 12. Tramussos 13. Sulfits 14. Cacauets